

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis pengamatan serta eksperimen bumbu dasar berbasis daya terima konsumen dengan bahan khas Indonesia, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Adapun kesimpulan dari standar yang digunakan dalam resep ini adalah :
  - a. Konsentrasi perbandingan untuk bumbu dasar putih adalah P30 dengan perbandingan bawang putih dan bawang merah 1:3. Untuk bumbu dasar merah dipilih bumbu dengan tambahan daun aromatis berupa daun salam dan daun jeruk. Terakhir untuk bumbu dasar kuning, dipilih yang netral tanpa tambahan ketumbar agar lebih mudah diaplikasikan ke berbagai makanan. Keseluruhan konsentrasi perbandingan ini dilakukan melalui tahap uji organoleptic.
  - b. Kesimpulan dari resep yang dipakai untuk bumbu dasar adalah
    - Bumbu dasar putih adalah 120 gram bawang merah, 40 gram bawang putih, 75 ml minyak sawit, 5 gram kemiri, 10 gram garam, dan 5 gram gula pasir.
    - Bumbu dasar merah dibuat dari cabai tanjung dan cabai merah keriting masing-masing 50 gram, 40 gram bawang merah, 20 gram bawang putih, 10 gram serai, 70 ml minyak, 8 gram garam, 5 gram gula pasir.
    - Terakhir untuk bumbu dasar kuning yaitu 125 gram bawang merah, 75 gram bawang putih, 25 gram lengkuas, 50 gram kunyit tua, kemiri dan serai masing-masing 10 gram. Membutuhkan tambahan garam sebanyak 15 gram, gula pasir 8 gram, serta 100 ml minyak.
2. Menurut hasil uji panelis, bumbu dasar putih dan merah lebih dominan dengan aroma bumbunya. Sedangkan bumbu dasar kuning yang dominan

adalah warna bumbunya. Daya tahan produk bumbu dasar putih, merah, dan kuning adalah  $\pm$  4-5 hari pada suhu ruang.

3. Berdasarkan uji daya terima konsumen, masing-masing bumbu dasar diberikan nilai 6 yang berarti suka pada bumbu dasar sampel.
4. Penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP) alami berupa gula dan garam, serta BTP buatan berupa cuka meja, menjadi contoh kepada masyarakat untuk bahwa tidak semua produk itu menggunakan BTP berlebihan yang dapat merugikan bila dikonsumsi jangka panjang.

## 5.2 Saran

Adapun saran dalam penelitian ini adalah :

1. Standar resep harus dikembangkan lagi agar dapat memberikan rasa yang lebih stabil. Diperlukan penambahan rempah atau bumbu agar rasanya lebih menonjol dan lebih disukai lagi.
2. Kualitas bumbu dasar harus diperbaiki lagi dari segi rasa. Selain mempertahankan orisinalitas dari rasa, sebaiknya rasa gurih harus tetap menonjol. Daya tahan simpan produk juga harus diperbaiki agar dapat bertahan lebih lama dengan pemberian BTP yang sesuai dengan PERMENKES RI No.722/Menkes/Per/IX/88.
3. Produksi massal sangat menyarankan untuk dilakukan beberapa uji berikut, yaitu : uji daya tahan simpan, uji mikrobiologi, uji toksikologi, dan studi kelayakan bisnis